

ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LAS RAZAS GANADERAS AUTOCTONAS DE LA SIERRA DE CÁDIZ

Navarro, L.¹; Ruiz, Fco. de Asís¹; Ramírez, S².; Ruiz Avilés, P.³

^{1y3} Dpto. Economía y Sociología Agrarias. CIFA'S LAS TORRES – TOMEJIL y CÓRDOBA. IFAPA. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa (Junta de Andalucía). ²Diputación de Cádiz. Departamento de Desarrollo Rural

RESUMEN

La Sierra de Cádiz, que integra el Parque Natural de Grazalema, presenta una gran diversidad de producciones naturales, tanto vegetales como animales que se reflejan en productos alimentarios de calidad.

En este trabajo se van a describir las estructuras de las producciones ganaderas comarcales, fundamentadas en las razas autóctonas caprina y ovina: “Payoya” y “Merina de Grazalema” respectivamente. Un Análisis Estratégico de las mismas es presentado identificando debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades, así como líneas estratégicas de actuación.

SUMMARY

“Sierra de Cádiz”, including Natural Park of Grazalema, shows a large diversity of plants, animals and natural foodstuffs as a result.

In this presentation, regional caprine, and ovine livestock is described based on the breeds “Payoya”, and “Merina de Grazalema” respectively. An Strategic Analysis is underlined indentifying besides weakness, strengths, threats, and opportunities, action points as well.

Palabras clave: Razas ganaderas autóctonas, Análisis Estratégico, Sierra de Cádiz.

Key words: Autochthonous livestock breeds, Strategic Analysis, Sierra de Cádiz.

INTRODUCCIÓN

El Parque Natural de “Grazalema” es un ecosistema de un remarcable valor natural, con abundancia de pastos y plantas autóctonas que hacen posible la existencia de una actividad ganadera desde el pasado, que tiene como activos más destacados a las razas locales Payota (caprino) y Merina de Grazalema (ovino). Esta tradición ganadera permanece gracias a la labor de los pastores que potencian el aprovechamiento de los recursos naturales por el ganado de una forma extensiva.

Otras especies ganaderas de importancia en la comarca son el ganado porcino ibérico, que aprovecha las montaneras de encinas, alcornoques y quejigos y los pastos naturales para su alimentación, la ganadería extensiva de vacuno, y la apicultura.

En el presente trabajo se presenta de una forma resumida la importancia de la actividad ganadera extensiva, preferentemente la relativa a la ganadería de caprino y la elaboración de quesos, desde los puntos de vista estructural, de manejo, tecnológico en la

producción artesanal de quesos y de los aspectos comerciales que le siguen. Un Análisis Estratégico es finalmente presentado en base a la información disponible.

Los datos que se presentan provienen de la actividad profesional de seguimiento de estos sectores por parte de la Diputación Provincial de Cádiz y de proyectos de investigación de índole nacional e internacional en los que los investigadores se encuentran implicados¹.

MATERIAL Y MÉTODOS

La zona de estudio ha estado centrada fundamentalmente en los municipios de la Sierra de Cádiz. Los sectores ganaderos estudiados son los que mantienen alguna raza autóctona de la zona (tal es el caso de las razas lecheras Payoya en caprino y Merina de Grazalema en ovino) y tienen una clara influencia en el desarrollo de industrias agroalimentarias de carácter artesano.

La tarea, pues, ha consistido en la recopilación de información secundaria de diversas fuentes: estudios locales, censos estadísticos ganaderos y resultados de proyectos de investigación; en la realización de encuestas a explotaciones ganaderas e industrias artesanas locales; en la cualificación de la información cuantitativa en base a entrevistas a expertos; y en la confección de una matriz DAFO que recoge las conclusiones de un Análisis Estratégico de los sectores y la indicación de batería de propuestas de actuación.

Los cuestionarios dirigidos a las explotaciones han recogido información sobre: manejo reproductivo, alimentación, instalaciones, producción de leche y carne, y comercialización de las producciones.

La metodología del Análisis Estratégico se basa en un "análisis interno" de los diferentes sectores, análisis de debilidades y fortalezas; y un "análisis externo" que trata de detectar tanto las oportunidades y amenazas que presenta el mercado.

RESULTADOS

El censo ganadero de la comarca en lo que se refiere a las especies de vacuno, ovino, caprino y porcino se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 1: Censo ganadero y número de explotaciones Sierra de Cádiz

	VACUNO		OVINO		CAPRINO		PORCINO	
	Nºcab	Nº Expl	Nºcab	Nº Expl	Nºcab	Nº Expl	Nºcab	Nº Expl
Alcalá del Valle	44	1	68	2	1.281	6	239	17
Algodonales	1.305	7	3.272	19	7.952	45	440	57
Benaocaz	933	27	901	10	3.153	24	265	37
El Bosque	961	7	698	10	664	8	239	22

¹ Proyecto INIA-RTA 01123: "Procesos estratégicos para la competitividad, trazabilidad e interacción de actuaciones en la valorización de productos agroalimentarios típicos de la montaña mediterránea"; U.E. V Programa Marco de I+D: Información estratégica para el desarrollo de productos agrícolas de calidad en las áreas de montaña europeas

	VACUNO		OVINO		CAPRINO		PORCINO	
	Nºcab	Nº Expl	Nºcab	Nº Expl	Nºcab	Nº Expl	Nºcab	Nº Expl
El Gastor			3.421	21	1.079	20	81	36
Grazalema	1.328	35	5.509	57	4.848	46	122	45
Olvera	2.114	29	7.224	29	8.866	51	6.161	173
Prado del Rey	926	27	2.562	34	2.439	25	577	81
Puerto Serrano	1.517	6	9.285	20	2.913	21	-	
Setenil	299	3	2.971	7	1.356	8	452	40
Torrealhaquime	2	1	1.065	8	574	5	686	30
Ubrique	1.041	37	856	14	2.996	24	180	21
Villaluenga	452	17	2.971	14	1.718	15	-	-
Zahara de la Sierra	1.259	10	1.065	16	4.826	27	150	43
TOTAL	12.181	207	40.843	261	44.655	325	10.928	602

Fuente: Diputación Provincial de Cádiz (2001)

La ganadería vacuna cuenta con 12.181 cabezas en 207 explotaciones, con una orientación productiva de carne, donde es frecuente la presencia de las razas retinta y berrenda que generalmente se cruzan con sementales de razas mejorantes de aptitud cárnica (charolés).

De gran importancia para este trabajo son las cabañas ovina y caprina. La primera de ellas cuenta con más cuarenta mil cabezas, un 27% del censo total de ovino de toda la provincia. El caprino de leche, con casi cuarenta y cinco mil cabezas, más del 40% del censo total de la provincia, se encuentra ubicado en trescientas veinticinco explotaciones y representa un sector ganadero de gran importancia en la comarca por su destacado papel en la generación de valor añadido.

En cuanto al porcino ibérico, en la zona se encuentra una cabaña significativa de este ganado, siendo en los municipios de Olvera, Setenil y Torrealháquime donde se ubican principalmente las explotaciones. Los animales explotados son el resultado del cruce de Ibérico con Duroc-Jersey, obteniéndose productos con el cincuenta o el setenta y cinco por ciento de Ibérico según las preferencias individuales de los ganaderos. La venta de los mismos, como lechones, es predominantemente fuera de la zona de producción, teniendo como destinos preferentes cebaderos de las provincias de Sevilla, Huelva y Málaga. La razón por la que no se practica la montanera en la comarca, a pesar de tener una gran masa de quercus (más de 32.000 has), es la extrema pendiente que presenta el terreno, que dificulta la accesibilidad a los cerdos. A pesar de ello la industria transformadora si que está muy desarrollada ya que la mayoría de los municipios cuenta con al menos una industria dedicada a la elaboración de chacinas, jamones y paletas ibéricas.

Cabe citar igualmente la importancia que tiene la apicultura en esta comarca, que cuenta con una Asociación de productores de miel formada actualmente por una S.A.T. y 35 apicultores individuales. El número de colmenas que reúnen los anteriores está en torno a las 18.000 con una producción media anual de 350.000 kgs.

En lo que sigue se va a tratar con más detalle las características estructurales, de manejo, de elaboración de los quesos y de comercialización relativas a las ganaderías ovina y caprina con orientación lechera.

Ganado ovino

Aunque la orientación productiva más destacada de este ganado es la cárnica, el mayor valor añadido relativo se encuentra en la ganadería con vocación lechera, dado que en el primero de los casos los corderos no son cebados en la comarca.

El ovino de leche está representado por una raza autóctona exclusiva de esta zona: la oveja Merina de Grazalema o Grazalemeña. Se trata de una raza de aptitud mixta, con capa blanca o rubia, y producciones de leche totalmente estacionales que, en régimen extensivo, abarcan el período que va desde final del invierno hasta comienzo del verano, para aprovechar el pasto montano.

Existe en esta comarca una "Asociación de Criadores de Merino de Grazalema" desde donde se trabaja en el fomento y mejora de la misma.

Ganado caprino

El es sector que tiene más importancia en la producción de quesos artesanos. Cuenta con la raza Payoya, autóctona de la Sierra de Cádiz y en peligro de extinción. La cabra Payoya se caracteriza por tener una capa policromada y producir animales altos y largos, adaptados a las zonas altas de la sierra, donde no tiene competencia con otras especies ganaderas. Es una buena productora de leche, con una producción, en régimen semi - extensivo en torno a unos 400 litros / lactación.

También esta raza cuenta con la "Asociación de Criadores de Cabra Payoya" que defiende su continuidad en la comarca. En ella se agrupan en la actualidad 57 socios con cerca de 9.000 animales inscritos.

El sistema de explotación del caprino lechero es semi-extensivo. El pastoreo y el aprovechamiento de los recursos naturales de la zona hacen que estos animales se encuentren totalmente integrados en el territorio. La alimentación consiste en el consumo de los pastos naturales desde la otoñada hasta ya entrada la época estival, en años con precipitaciones medias, siendo las cabras en producción suplementadas con algún concentrado (habas, avena, maíz...) mientras se realiza el ordeño. En la época estival se les aporta el heno recogido en primavera y se aprovechan las rastrojeras de los cultivos herbáceos sembrados en la zona.

Muchas de las explotaciones de caprino de leche de la Sierra de Cádiz siguen un régimen económico característico denominado "Aparcería". Este régimen consiste en que el propietario del terreno aporta la superficie y el ganadero la mano de obra, siendo los gastos e ingresos sufragados y repartidos en partes iguales respectivamente.

El número medio de cabras por explotación se estima es de 138 cabras, aunque aparecen algunas explotaciones de gran dimensión (en torno a 1000 animales). Las explotaciones disponen de amplias superficies para el pastoreo, siendo éste el pilar más importante para la alimentación del ganado.

Los partos se concentran en otoño, aunque el número de parideras a lo largo del año puede variar enormemente. La razón para ello se explica por las ventajas inherentes al manejo

reproductivo del ganado, la presencia de alimento en el campo y el mejor precio de los cabritos en esta época (aunque ésta coincide, lógicamente, con los mejores precios pagados por la leche).

La mayor parte de la leche se comercializa a través de grandes empresas lácteas (Fromandal, García Vaquero, ...) que tienen centros de recogida en municipios de la zona, desde donde se transporta, con o sin algún proceso de transformación, a otras zonas de España o de la Unión Europea (Francia) para elaborar diferentes productos lácteos. Esta importancia va en regresión, lo que posibilita un mayor acceso a esta leche de calidad por parte de las industrias queseras locales.

La producción de queso

Centrándonos en las queserías es importante destacar el carácter tradicional de las mismas, con muchos años de experiencia (siendo en algunos casos una tradición familiar), que se manifiesta en producciones en gran medida artesanales con especialidades específicas locales.

Las características de las queserías se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 2: Características de queserías de la Sierra de Cádiz

Nombre	Localidad	Procedencia	Volumen leche transformado (litros)	Leche cruda (S/N)
PAYOYO	Villaluenga del Rosario	85 % Cabra y 15 % Oveja	250.000	N
OLIVA	Villaluenga	100 % Oveja	6.000	S
EL BOSQUEÑO	El Bosque	55 % Cabra, 43 % Vaca y 2 % Oveja	685.000	N
APIOLVERA	Olvera	64 % Cabra y 36 % Vaca	600.000	N
LA CABRA VERDE	Alcalá del Valle	100% Cabra ecológica	40.000	S

Desde el punto de vista del tamaño destacan las empresas El Bosqueño y Apiolvera que, en proporciones parecidas, transforman el 81% de la leche, fundamentalmente de cabra y vaca, con destino a la producción de quesos de mezcla para su consumo en fresco. El resto de las queserías, aunque con una menor importancia con respecto al volumen de leche transformada, participan en mayor medida, de una forma relativa, en la producción de quesos con un mayor grado de madurez y carácter artesano.

En cuanto a los tipos de leche transformados predomina el de cabra con el 64% en volumen, seguido del de vaca con un 32%. La leche de oveja representa solamente un 4% del volumen total elaborado. Estas proporciones varían mucho en cada empresa: las de menor dimensión no usan la leche de vaca, siendo las empresas “La Cabra Verde” y “El Payoyo” quienes en mayor proporción utilizan la leche de cabra (100% y 85% respectivamente) y la quesería “Oliva” la de oveja (100%).

El proceso de elaboración comienza en la recepción de la leche, su pasteurización (o no dependiendo de que para algunas especialidades se use la leche cruda) y el cuajado, que generalmente se realiza, bien con cuajo animal (la mayoría de las queserías) o bacteriano para

el caso de los quesos frescos. Tras el cuajado se procede al cortado de la cuajada, su colocación manual en moldes y posterior prensado (generalmente hidráulico). La maduración de los quesos se realiza en cámaras con ambiente controlado (salvo la quesería "Oliva" que lo realiza en condiciones naturales), siendo los períodos habituales de curación de 50-90 días.

La tipología de quesos elaborados se muestra en la siguiente tabla. Las proporciones de cada tipo son variables dependiendo de la estación y la demanda del mercado.

Tabla 3: Tipología de los quesos de la Sierra de Cádiz

QUESERÍA	TIPOS DE QUESOS
PAYOYO	Fresco de cabra; semicurados de cabra, cabra-oveja y oveja; curados de los mismos tipos; requesón de cabra. Todos los quesos curados se presentan con las siguientes especialidades: con aceite de oliva, manteca de cerdo ibérico, romero, pimentón, pimienta y salvado de trigo .
OLIVA	Curado de oveja de leche cruda (con o sin aceite de oliva).
EL BOSQUEÑO	Frescos de cabra y mezcla cabra-vaca; semicurado de cabra y mezcla cabra-vaca; curado de cabra; curado de oveja. Todos los quesos curados se presentan con las siguientes especialidades: con aceite de oliva, aceite de oliva y pimentón picante, manteca de cerdo ibérico, y salvado de trigo .
APIOLVERA	Frescos, semicurados y curados de mezcla cabra-vaca; curado de cabra
LA CABRA VERDE	Queso fresco, yogur, queso fresco en aceite de oliva con hierbas aromáticas, queso tipo "camembert" y queso curado.

La comercialización se realiza en la propia quesería, supermercados, ventas de carretera y tiendas especializadas, principalmente en circuitos cortos locales de la comarca o de poblaciones vecinas y puntos singulares de la provincia (Cádiz y Jerez).

Actualmente el sector quesero de la Sierra de Cádiz se encuentra inmerso en la solicitud de dos Denominaciones de Origen Protegidas. Éstas se refieren a los quesos producidos con la leche de cabra de la raza Payoya y los quesos elaborados con leche de oveja Merina de Grazalema: "Queso de la Sierra de Cádiz" y "Queso de Grazalema" respectivamente.

Las definiciones de estos quesos son:

Quesos Sierra de Cádiz: Existen cuatro tipo de quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida: Queso fresco de cabra, Queso semicurado de cabra, Queso curado de cabra y Queso curado de cabra en aceite de oliva virgen extra. Son quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada de cabra de la raza Payoya, de coagulación láctica, con diferentes niveles de prensado dependiendo del tipo de queso, con tonalidades de la pasta desde blanco a amarillo oscuro, con un contenido en sal medio y con aromas e intensidad de sabor que van desde el suave ligeramente ácido (queso fresco) hasta el intenso y picante (queso curado en aceite de oliva virgen extra).

Queso de Grazalema: Quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada procedente de la raza Merina de Grazalema, de coagulación enzimática, con una maduración mínima de 90

días, de color amarillo pajizo, con aromas y sabor intensos y algo picantes. La presentación final del queso puede ser de corteza natural, embadurnado en manteca de cerdo ibérico o sumergido en aceite de oliva.

Análisis Estratégico

El análisis estratégico que se presenta se refiere fundamentalmente a la elaboración de quesos artesanos de cabra y oveja, pero también se atañe a las fase productiva de las explotaciones lecheras de caprino y ovino.

Los factores internos ligan las fortalezas intrínsecas de la calidad de las producciones de leche y de queso (abundancia de productos de calidad de elaboración artesanal) y de las estructuras de aseguramiento de esa calidad (en forma de las Asociaciones de Criadores de Razas Autóctonas y las certificaciones de calidad que se encuentran en la actualidad en fase de solicitud -Denominaciones de Origen de Queso en marcha-) desde el lado de la producción de leche, con las debilidades de una población empresarial ganadera envejecida, con poca oferta de pastores entre la juventud actual, que conduce a una disminución del tamaño de los rebaños y a deficientes estructuras ganaderas, en la fase ganadera, y la dificultad de obtener economías de tamaño (carácter artesanal, escasez de leche de calidad, escasa integración empresarial) en la relativa a la de elaboración de los quesos.

Tabla 4: Análisis Estratégico de la producción de leche y queso de la Sierra de Cádiz

ANÁLISIS INTERNO	
DEBILIDADES	FORTALEZAS
<p>Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresariado con poca formación y envejecido. • Falta de pastores, de interés de la juventud por esta profesión. • Escasa dimensión de los rebaños. • Algunas razas autóctonas en peligro de extinción como consecuencia de los cruces con foráneas. • Carencias de infraestructuras, servicios y equipamientos. • Escaso asociacionismo e integración empresarial <p>Elaboración de quesos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de economías de tamaño en la producción y distribución, dado el carácter artesanal de las producciones. • Falta de más leche de calidad para el aumento de las producciones queseras, reducción de costes, ... • Inexistencia de un tejido agroindustrial; de un entorno social escasamente empresarial. 	<p>Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riqueza de recursos naturales, pastos específicos de la zona • Especies con razas autóctonas totalmente adaptadas al medio. • Agrupación en Asociaciones de Criadores que garantizan la permanencia y mejora genética de las razas autóctonas. • Fácil transición de los sistemas convencionales a la Producción ecológica. <p>Elaboración de quesos</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Sierra de Cádiz es conocida, apreciada y próxima a áreas de gran consumo. • Obtención de productos de calidad ligados al medio. • Denominaciones de Origen, • Producción Ecológica de quesos demandada por un segmento del consumo • Producciones artesanas

<ul style="list-style-type: none"> • Escaso asociacionismo e integración empresarial. • Escasa tradición en la comercialización en circuitos de radio corto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Especialidades comarcales (quesos curados en aceite de oliva, manteca de cerdo, con romero, ...)
ANÁLISIS EXTERNO	
AMENAZAS	OPORTUNIDADES
<p>Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incremento del precio de la tierra (asentamiento de neorrurales, incrementos debidos a la presión urbanística), de los pastos, piensos, • Intensificación de la producción lechera en comarcas próximas. • Desaparición y/o reducción de ayudas a la ganadería consecuencia de las reformas de las OCM's. <p>Elaboración de quesos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las relativas al proceso de globalización económica. • Precio alto de la leche como consecuencia de la competencia de empresas productoras de productos lácteos de consumo masivo, más baratos, en la zona. • Competencia en el mercado con producciones queseras industriales. • Legislación sanitaria que dificulta la producción de queso artesanos: pasteurización de la leche, cuajos artificiales. 	<p>Producción y elaboración de quesos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuevo Reglamento FEADER, especialmente las líneas 1 y 3 y la nueva iniciativa LEADER para el período 2007-2013. • Influencia en la protección de razas autóctonas derivada de la futuras DOP. • Aumento de la demanda de productos de calidad certificada y contrastada. Las derivadas de la próxima consecución de las Denominaciones de Origen de los quesos de cabra y de oveja, de la producción ecológica, artesana, tradicional,... (de moda en la actualidad) • Importancia del turismo rural ligado a la gastronomía comarcal. • Incremento, aún escaso, de la comercialización de productos artesanos en nichos de radio corto: mercadillos, restauración, establecimientos gourmets. • Intercambio de experiencias con otras comarcas españolas y europeas en la comercialización de producciones artesanas

Como factores externos aparecen oportunidades relacionadas con la creciente percepción de la calidad por parte de un segmento de la población que busca en la gastronomía local una forma de atender a sus demandas sensoriales y de conocimiento de alimentos tan ligados al paisaje y a la tradición, que van progresivamente siendo avaladas por certificaciones oficiales; junto con amenazas dependientes de los factores que afectan al aumento de los costes de producción (precio de la tierra, reducción de ayudas oficiales, ..), de aspectos ligados con la legislación sanitaria, que en pro de la seguridad alimentaria, que homogeneiza los sabores y palia las singularidades tradicionales de los quesos; y, en fin, de otras relacionadas con la competencia producciones lácteas más demandadas por efecto del precio y factores ligados al marketing específico, al que no tienen acceso, por razón de su escaso volumen a comercializar, las producciones tradicionales.

Las líneas estratégicas se muestran en la tabla siguiente. En ella se indican estrategias que consideran las combinaciones de los factores internos (fortalezas y debilidades) y externos

(oportunidades y amenazas). De esta forma se han etiquetado para su mejor comprensión en: estrategias *ofensivas*, *defensivas*, *de reorientación* y *de supervivencia*.

Las estrategias *ofensivas* combinan las fortalezas del sector (internas) con las oportunidades del mercado (externas) y, en nuestro caso, tratan de aunar la buena calidad de las producciones queseras de la Sierra de Cádiz con la creciente demanda externa de productos de calidad, certificados, artesanos, tradicionales, ...

Las estrategias *defensivas* que se corresponden con las fortalezas internas y las amenazas externas, tenderían a contrarrestar éstas con los activos internos del sector. En concreto se trata de luchar contra la pérdida de cabezas de ganado autóctono, la falta de competitividad respecto al precio con otras producciones lácteas y el decremento de las ayudas al sector, con la calidad y especificidad de la leche y los quesos serranos. Y esto, a través de medidas que apoyen la ganadería autóctona, el apoyo al asociacionismo y la integración de empresas y la generación de medidas para la defensa de las producciones en zonas frágiles².

Tabla 5: Líneas Estratégicas de Actuación

		CONTEXTO EXTERNO	
		OPORTUNIDADES	AMENAZAS
CONTEXTO INTERNO	FORTALEZAS	<p>Estrategias Ofensivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar a los productores en la obtención de certificaciones de calidad. • Potenciar estudios de percepción de la calidad por parte de los consumidores para la mejora de la comercialización y puesta en valor de las producciones. 	<p>Estrategias Defensivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de una ganadería respetuosa con el medio ambiente. • Potenciar las razas autóctonas de la zona en detrimento de razas foráneas. • Elaborar instrumentos de apoyo oficial a los productos de calidad de zonas frágiles.

² El proyecto Euromontana aporta como colofón de sus actividades una *Carta Europea de Producciones de Calidad en zonas de Montaña* de apoyo a éstas, que firmada por distintos agentes de desarrollo, técnicos y políticos, ha sido llevada a las autoridades Comunitarias para que se traduzca en medidas de apoyo.

		CONTEXTO EXTERNO	
		OPORTUNIDADES	AMENAZAS
	DEBILIDADES	<p>Estrategias de Reorientación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concienciación a los ganaderos del valor de la conservación de razas autóctonas. • Idem de las producciones artesanales. • Animar inversiones en explotaciones para el desarrollo del agroturismo. • Fomentar el espíritu empresarial y los intercambios de buenas prácticas en la comercialización de productos artesanos • Animación a la participación en ferias, mercadillos y otros circuitos de radio corto. 	<p>Estrategias de Supervivencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fomentar el asociacionismo para la preservación de las razas locales. • Estudiar mecanismos para la defensa de la especificidad de las producciones artesanales, desde el punto de vista de las exigencias técnico-sanitarias de las instalaciones de elaboración de quesos. • Animar al asociacionismo de producción y comercialización. • Formación empresarial en materias de empresa: gestión, calidad. • Apoyo institucional en I+D+F

Las estrategias de *reorientación* se refieren al binomio debilidades internas – oportunidades de mercado y se afectarían a cambios estructurales, de mentalidad, de actuación del sector, para aprovechar la ventajas competitivas de las producciones. En este caso se han apuntado medidas de especialización en los activos específicos del sector y en la diversificación económica para aprovechar sus valores añadidos.

Por último se indican estrategias de *supervivencia*, críticas para el sector, ya que combinan las debilidades del mismo con las amenazas del mercado. Aquí las medidas animan al fortalecimiento del sector a través de la formación, el asociacionismo y la integración, y la defensa de la especificidad.

En apoyo de estas líneas de actuación se encuentran los fondos europeos FEADER, con los ejes específicos 1 y 3, que tratan, respectivamente, del incremento de la competitividad de las producciones agrarias mediante ayudas de reestructuración, cooperación e I+D, y de la mejora de la calidad de vida en las zonas rurales y el fomento de la diversificación económica.

BIBLIOGRAFIA

Casas J.P. et al (2003): La raza ovina autóctona Merina de Grazalema: aptitudes productivas. *Actas de las II Jornadas Ibéricas de razas autóctonas y sus productos tradicionales: ganadería ecológica. Pag. 173. . Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.*

Gomez Limon, J.A. (2004): Análisis Estratégico del Vacuno de carne de la montaña palentina.

Mena, Y. et al. (2004):. Situación actual, evolución y diagnóstico de los sistemas semiextensivos de producción caprina en Andalucía Centro-Occidental. *Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.*

Varios autores (2004): Mountain Food Products en Europe: *Results, Finding and Outputs of the Project U.E. V Programa Marco de I+D: Información estratégica para el desarrollo de productos agrícolas de calidad en las áreas de montaña europeas.*